

	6 au 10 décembre 2021	13 au 17 décembre 2021
<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette Poisson pané et citron Purée de légumes variés Gâteau du chef au fromage blanc</p>	<p>Rôti de porc sauce forestière SV : Confit de légumes et haricots rouges Penne BIO Coulommiers Fruit de saison</p>
<b>Mardi</b>	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette Gratin de pâtes, courge, cheddar et mozzarella Fruit de saison</p>	<p>Lieu sauce paprika Haricots verts BIO Yaourt nature Flan pâtissier</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Bœuf braisé SV : Boulettes végétales à la sauce catalane Brocolis à la béchamel et pommes de terre Fromage blanc BIO</p>	<p>Rillettes du chef au saumon et pain polaire Sot l'y laisse de dinde sauce crème châtaigne SV : Dos de cabillaud sauce safranée Pommes pin Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Rosette et cornichon SV : Œuf dur mayonnaise Quenelles BIO sauce financière Riz Ile flottante aux pralines</p>	<p>Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO) Œuf dur à la florentine Epinards Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>